

Cashewkerne

Zertifikate

- BRC (British Retail Consortium) - Global Standard for food safety

Unsere Cashewkerne entstehen aus nachhaltiger Landwirtschaft gemäß den BRC Food Zertifizierungsstandards für Lebensmittelsicherheit. Hierbei handelt es sich um global anerkannte Vorgaben, im Hinblick auf die Qualitätssicherung von Lebensmittelherstellung und -verarbeitung. Zur Förderung der örtlichen Wirtschaftssituation, finden sämtliche Verarbeitungsprozesse bis hin zum verzehrbaren Cashewkern in der Elfenbeinküste statt.

- ACA (African Cashew Alliance)

Die African Cashew Alliance schafft eine global wettbewerbsfähige afrikanische Cashew-Industrie, von der die gesamte Wertschöpfungskette profitiert - vom Landwirt bis zum Verbraucher.

Produkt

- Cashewkerne
- Verpackung: 1 Pakete = 22,68 kg (50 lb), vakuumiert
- 1 Container: 725 Pakete
- Haltbarkeit: ca. 3 Jahre (im vakuumierten Zustand)

Herkunft

- Farmer - Cashewbäume im Norden der Elfenbeinküste
- Abidjan - Verarbeitungsprozesse zu verzehrbaren Cashewkernen
- Rotterdam - Ankunft verzehrbereiter Cashews am größten Hafen Europas
- Europa - Weitertransport zu Großkunden

Sorten

- Weiße Ganze (Max. Feuchtigkeit 5 %, Max. Gebrochen 5 %)

WW (Whites Wholes) - 210*

WW (Whites Wholes) - 240*

WW (Whites Wholes) - 320*

WW (Whites Wholes) - 450*

*Zahl deutet auf Anzahl an Kernen pro Kilogramm hin

- Verbrannte Ganze (Max. Feuchtigkeit 5 %, Max. Gebrochen 5 %)

SW (Scorched Wholes) - 240*

SW (Scorched Wholes) - 320*

SW (Scorched Wholes) - 450*

*Zahl deutet auf Anzahl an Kernen pro Kilogramm hin

- Sonstiges

SSW (Scorched Wholes Seconds) - Kerne können überbrannt, unreif, geschrumpft, gesprenkelt, verfärbt und hellblau sein

SB (Scorched Butts) - Kerne quer gebrochen (gleichmäßig oder ungleichmäßig) und befestigt. Die Kerne können durch Überhitzung beim Rösten oder Trocknen im Trockenprozess leicht verdunkelt sein

SS (Scorched Splits) - Kerne teilen sich natürlich in Längsrichtung. Kerne können durch Überhitzung beim Rösten oder Trocknen im Trockenprozess leicht verdunkelt werden

WS (White Splits) - Kerne teilen sich natürlich in Längsrichtung

LWP (Large White Pieces) - Große helle Kernstücke

WSP (White Small Pieces) - Kleine helle Kernstücke

SP (Scorched Pieces) - Kernstücke können durch Überhitzung beim Rösten oder Trocknen im Trocknungsprozess leicht verdunkelt sein

Ivory Tradify

BB (Baby Bits) - Sehr kleine Kernstücke

Meal (Mehl) - Gemahlene Cashewkerne

Medien

- Video - Darstellung verschiedener Sorten

<https://drive.google.com/file/d/1mKCCoDNfzMsTCWLdALcmh7rI1XTAJ-C/view?usp=sharing>

Ivory Tradify GmbH i. Gr.
Lindleystr. 8a
60314 Frankfurt am Main
Ust.-ID: 00000000000000

Tel: +49 69 5060 1891 02
E-Mail: info@ivory-tradify.de
Web: www.ivory-tradify.de

Commerzbank Frankfurt
IBAN: DE58 5004 0000
0572 0891 00
BIC: COBADEFFXXX
Kto.Inh.: Ivory Tradify
GmbH i. Gr.

Ivory Tradify